44e Année. — Tome LXXXVI — N° 2225 — Paris, 18 Février 1937

REVUE DE VITICULTURE

CEREMONIE COMMEMORATIVE DU 11 FEVRIER 1937

La cérémonie anniversaire que nous avions annoncée pour jeudi dernier, en mémoire de Pierre Viala, a été tenue à l'Institut agronomique, dans le grand amphithéâtre Risler, sous la présidence de M. Jean Perrin, sous-secrétaire d'Etat à la Recherche scientifique, assisté de M. Brasart, directeur de l'Agriculture, représentant M. le ministre G. Monnet retenu au Palais-Bourbon par la discussion des conventions collectives pour les produits agricoles.

Le monde savant était brillamment représenté par M. Jean Perrin lui-même, membre de l'Institut et Prix Nobel pour la Physique ; par M. Emmanuel Leclainche, président, M. A. Lacroix, secrétaire perpétuel de l'Académie des Sciences, la Section d'Economie rurale de la même Académie avec MM. Leclainche, Javillier, Moussu et Schribaux, et plusieurs autres membres de l'Institut, MM. Marchal, Dangeard, Cayeux, Blaringhem. L'Académie d'agriculture et les grandes Associations agricoles avaient délégué de nombreuses personnalités.

Les amis et les élèves de Pierre Viala remplissaient, avec le personnel enseignant de l'Ecole, le vaste amphithéâtre où les discours furent prononcés.

M. Douarche donna d'abord lecture des adresses étrangères que nous reproduisons ci-après.

M. Paul Marsais, successeur de P. Viala à la chaire de Viticulture, rappela le caractère du maître, l'influence, l'action exercées par le savant disparu. Il dit pourquoi l'Institut national agronomique devait prendre, et prenait solennellement à nouveau, l'engagement de veiller sur la mémoire d'un des meilleurs et des plus illustres maîtres agronomes qui ont servi le pays. Il rappela ce qui avait été fait depuis un an dans ce but : création de la Société des Amis de Pierre Viala et du prix annuel Pierre Viala, apposition d'une plaque de marbre à l'entrée du Laboratoire de Viticulture ; il annonça la remise d'un médaillon, représentant les traits du maître, à la Direction de l'Institut national agronomique.

M. Schribaux, au nom de l'Académie d'agriculture et des Associations agricoles, rappela le rôle capital joué par Pierre Viala dans tous les milieux qu'il a fréquentés : à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, à l'Institut national agronomique, à l'Académie d'agriculture, à l'Académie des Sciences, au Parlement, à la Société nationale d'Encouragement à l'agriculture, à la Ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures.

M. Leclainche, dans un discours d'une haute envolée, que nous reproduisons, mit en valeur les conceptions scientifiques de Pierre Viala.

M. le Directeur Brasart, au nom de M. le ministre de l'Agriculture, donna connaissance du discours que celui-ci se proposait de prononcer et rendit hommage à Pierre Viala, pédagogue, chercheur, et fonctionnaire.

Enfin M. Jean Perrin ajouta quelques paroles pour appuyer de son autorité

personnelle deux points particuliers mis en évidence par M. Leclainche dans son discours : la valeur scientifique de la recherche dirigée et les bienfaits matériels qui découlent, pour l'humanité entière, d'une œuvre telle que celle du regretté Pierre Viala.

Après la projection d'un film représentant des scènes prises dans le milieu où Pierre Viala a vécu dans sa propriété de Cournonterral, et une minute de silence observé en présence de la photographie, agrandie sur l'écran, du maître regretté, l'assistance se rendit en face du médaillon représentant les traits de Pierre Viala exécuté par M. Janthial.

Cette œuvre d'art fut solennellement remise à M. Alquier, directeur de l'Institut national agronomique, par M. A. Lacroix, au nom de la Société des Amis de Pierre Viala. M. Alquier remercia la Société et la famille de son éminent ami ; il prit l'engagement de veiller, lui aussi, sur le souvenir de celui à qui l'Ecole qu'il dirige doit tant de reconnaissance et de respectueux dévouement.

P. M.

Adresses de Groupements viticoles étrangers à l'occasion de l'inauguration du médaillon de Pierre Viala à l'Institut national agronomique

Allemagne

Notre organisation, au nom de la viticulture du Reich qu'elle représente, tient à cœur de ne pas laisser passer le 11 février, sans adresser l'expression de son souvenir ému et reconnaissant à la mémoire du maître éminent Pierre Viala dont l'œuvre grandiose sur l'ampélographie figure parmi les plus grands dons que l'esprit humain ait pu léguer à la viticulture mondiale.

Nous vous serions reconnaissants de bien vouloir vous faire l'interprète de notre hommage à la manifestation du Comité appelé à perpétuer la mémoire de Pierre Viala, et vous réitérons, à cette occasion, l'assurance de nos sentiments les plus distingués.

Signé : Diehl,
président de l'Union Centrale de la Viticulture allemande.

Aussi modeste que puisse être la voix d'un soldat presque inconnu dans le champ d'honneur de l'ampélographie, permettez-moi tout de même de vous exprimer mon sentiment de gratitude pour l'hommage que vous manifestez le 11 février, en inaugurant un médaillon du maître.

Fils de vigneron de la Franconie qui, dès son enfance, a eu la curiosité et la joie de voir s'ériger l'œuvre monumentale de votre si grand compatriote, j'ai eu le bonheur de l'approcher et ainsi recevoir le don d'ambiance de sa personne comme de son œuvre.

C'est de tout cœur que je m'associe à votre pieuse pensée et que je vous prie d'accepter mon hommage.

Signé : Doerrer,
à Munich.

Autriche

A l'occasion de la fondation de la Société des Amis de Pierre Viala et de la manifestation pour fêter la mémoire du maître illustre, je vous prie d'agréer le consentement enthousiasmé et la sympathie de notre participation enflammée au nom de la science viti-vinicole d'Autriche.

Conscients de l'œuvre vitale d'un Viala, nous souhaitons en même temps le meilleur succès aux progrès de la science viticole française, en collaboration avec celles de tous les autres peuples. Signé : ZWEIGELT,

chef de la Station viticole d'Etat à Klosterneuburg.

Bulgarie

La viticulture bulgare est redevable au grand savant français, le Professeur Pierre Viala, qui traça en 1896, après sa mission viticole en Bulgarie, le programme de la reconstitution du vignoble bulgare. Les professionnels bulgares doivent leur formation viticole en grande partie aux travaux remarquables du grand savant. Les soussignés sont les interprètes de la reconnaissance profonde de la Bulgarie envers le grand maître mondial.

N. NEDELTCHEFF, *professeur de Viticulture, doyen de la Faculté d'Agronomie de Sofia.*
Iv. GUEORGUIEFF, *inspecteur général au Ministère de l'Agriculture.*
B. BELTSCHEFF, *inspecteur de Viticulture.*
Z. AIRANOFF, *inspecteur de Viticulture.*
M. KONDAREFF, *chef de travaux de la Faculté d'Agronomie de Sofia.*
At. BOYTCHINOFF, *directeur de la Station d'Essais viticoles de Pléven.*
G. GATEFF, *chef de la Section d'œnologie à l'Institut Agronomique de Sofia.*

Italie

Le nom de Pierre Viala n'appartient pas seulement aux gloires de la France. Il est le patrimoine de tous les pays où la vigne est cultivée et où est vif, profond, impérissable, le souvenir reconnaissant pour les grands maîtres, qui grâce à leurs études géniales, leurs recherches précises et savantes, ont illustré les progrès de la viticulture et ont offert à cette activité agricole millénaire les moyens sûrs de défense contre les adversités formidables qui auraient mis des obstacles à son chemin.

Les étudiants de la viticulture italienne, interprètes aussi du sentiment reconnaissant des plus humbles viticulteurs de l'ancienne « Enotria », s'inclinent pleins d'admiration et de gratitude devant le médaillon de Pierre Viala, dont l'œuvre lumineuse fut le guide et le réconfort de toute la viticulture européenne.

Signé : ARTURE MARESCALCHI,

sénateur, ancien sous-secrétaire d'Etat à l'Agriculture.

Luxembourg

Le Luxembourg est heureux de s'incliner devant la mémoire de Pierre Viala, grand Français, grand savant et qui, grâce aux lumières de sa science consom-

mée, a rendu d'impérissables services à la viticulture de France et du monde entier.

Signé : FABER,
délégué du Luxembourg à l'O. I. V.

Portugal

J'ai l'honneur de m'associer aux hommages que les savants français adressent au maître éminent que fut Pierre Viala.

Son nom dépasse les frontières de la France et ses magnifiques leçons ne seront jamais oubliées par tous ceux qui s'intéressent aux questions ampélographiques et viticoles.

C'est une vraie gloire mondiale qui vivra toujours pour le Portugal qui a eu la grande joie de recevoir dans ses régions de grands crus le savant professeur où ses admirables conseils ont toujours fructifié.

Signé : CINCINNATO DA COSTA,
professeur à l'Institut supérieur agronomique de Lisbonne.

Roumanie

Le 28 janvier 1937, à l'occasion d'une conférence à l'Institut des Recherches agronomiques, présidée par M. le ministre Michel Negura, les ingénieurs agronomes, ainsi que les représentants des vignerons, des ministères et des diverses autorités ont écouté, avec recueillement, l'hommage adressé par M. le professeur I. C. Teodoresco, chef de la Section viticole de l'Institut, à la mémoire de M. Pierre Viala.

En vous faisant connaître cette pieuse manifestation, je tiens à ajouter — parfaitement convaincu d'exprimer fidèlement les sentiments qu'éprouvent la viticulture et la science roumaines pour le savant disparu, qu'au moment où la France s'incline et rend hommage à la mémoire du grand Pierre Viala, (à cet esprit, qui a été non seulement créateur pour son pays, mais un apôtre et bienfaiteur de la viticulture mondiale), la viticulture et la science roumaines s'associent à son geste et commémorent avec vous l'érudit savant français, dont elles conservent le plus profond et reconnaissant souvenir.

Signé : ODOBESTIANO,
délégué de la Roumanie à l'O. I. V.

Pierre Viala. — Son œuvre scientifique (1)

MON CHER MINISTRE, MESDAMES, MESSIEURS,

En 1881, Pierre Viala sort de l'Ecole d'agriculture de Montpellier. Il a été un très brillant élève et l'un de ses maîtres, Gustave Foëx l'attache aussitôt à son enseignement de la viticulture en qualité de préparateur-répétiteur.

(1) Nous reproduisons ici, avec une joie très pure, la belle allocution prononcée le 11 février, par M. E. Leclainche, président de l'Académie des sciences. Nos lecteurs pourront constater que l'opinion portée par l'éminent collègue et ami de Pierre Viala est basée sur une connaissance approfondie, non seulement de l'œuvre de notre regretté directeur, mais de l'esprit qui l'animait. Ce document est, sans doute, le plus bel éloge de Pierre Viala qui ait été produit au cours des cérémonies de 1936 et de 1937. Il marque, d'une manière parfaite, la grandeur de la tâche accomplie par Celui que nous regrettons. (N.D.L.R.)

Or les constitutions de l'enseignement agricole sont telles qu'une des difficultés de la carrière consiste à trouver un guide qui vous ouvre la porte du temple, pour que le néophyte qui l'a franchie se trouve libéré des préoccupations d'avenir. Certains l'ont ainsi compris qui ont parcouru sans le moindre effort une paisible et honorable carrière.

Viala en juge tout autrement. Il sait que la chaire de viticulture lui sera bientôt dévolue. Il sait que des problèmes nouveaux sont posés qui n'ont pu être résolus jusqu'ici. Alors que l'on s'accommodait tant bien que mal des vieilles maladies qui attaquaient la vigne, voici que des affections nouvelles sont apparues, à peine connues, autochtones ou importées, tandis que, depuis plus de dix années, un fléau progresse avec une telle certitude que l'on peut prévoir la très prochaine disparition du vignoble français. Les pauvres moyens mis en œuvre ont échoué contre le Phylloxéra et personne n'en suggère de nouveaux.

Viala discerne les raisons de cette impuissance. Non seulement on connaît imparfaitement la physiologie de la plante et les conditions de sa résistance aux ennemis qui l'assaillent, mais on ignore presque tout de ceux-ci et certains ne sont même pas identifiés. Les recherches à entreprendre supposent une forte initiation scientifique impliquant la connaissance des méthodes et la pleine possession des techniques. C'est ainsi que Viala se décide à reprendre la vie scolaire pour suivre à l'Université l'enseignement des sciences naturelles. Cette résolution qu'il prend, à 21 ans, devait décider de toute sa carrière de savant. Elle atteste à la fois la sûreté de son jugement et aussi la maturité précoce de son esprit.

Dans cette vieille Ecole de Montpellier, encore toute imprégnée de l'esprit salernitain, il jouit pleinement de cette formation universitaire qui s'accordait si généreusement avec les tendances de son esprit. En 1883, il est licencié ès-sciences. Pendant plusieurs années, il poursuit des études de botanique sous la direction du maître éminent que fut Ch. Flahaut, et il entreprend des études personnelles dans les Facultés et dans ses laboratoires de Montpellier et de Paris. Le grade de docteur ès-sciences qu'il reçoit à la Sorbonne en 1891 sanctionne déjà une série de recherches originales.

Sans doute, il avait eu, dans le domaine de la viticulture, de savants précurseurs : Planchon à Montpellier, Foëx, son maître, à l'Ecole d'agriculture, Millardet à Bordeaux... avaient réalisé de très belles recherches. Ils étaient secondés par une élite de praticiens. Il n'en est pas moins certain que, vers l'année 1880, la situation est lamentable et même tragique si on la considère du point de vue social. Une culture est sur le point de disparaître en des régions où l'on ne peut envisager une substitution quelconque ; certains renoncent à la lutte et envisagent un douloureux exode.

La protection de la vigne peut être envisagée de deux façons : renforcer les moyens de défense que possède tout être vivant ; diminuer les forces de l'agresseur et les annihiler s'il est possible. Viala étudie l'anatomie et la physiologie de la plante pour préciser à la fois les conditions et les limites de la résistance aux parasites et, incidemment, aux traitements envisagés ; il étudie aussi et surtout les parasites agresseurs pour découvrir leurs points faibles et pour les attaquer utilement.

En dehors du Phylloxéra, contre lequel on n'espère plus qu'en un miracle — bientôt intervenu d'ailleurs — toutes les maladies de la vigne sont d'origine parasitaire et elles sont dues à des champignons. Viala comprend que l'étude biologique des parasites constitue la préface obligatoire de la prophylaxie. Pour presque tous — l'Oïdium étant seul excepté — il obtient, par une méthode originale d'ensemencement, des cultures pures sur des milieux électifs, tandis qu'un appareillage des plus ingénieux permet l'évolution biologique complète des parasites.

La plupart des champignons agresseurs sont capables soit d'une vie saprophytique, soit d'un développement sur d'autres végétaux, et cette circonstance les rend plus redoutables en ce qu'elle assure leur perpétuation en dehors du vignoble. D'autres sont spéciaux à la vigne et transmis seulement par une contagion qui peut d'ailleurs s'opérer à de lointaines distances par le transport des souches parasitées.

On retrouve ainsi dans la phytopathologie toutes les notions classiques de la pathologie animale et Viala ne manque pas d'opérer ce rapprochement suggestif. Les êtres vivants, quels qu'ils soient, se trouvent exposés aux mêmes dangers. Il n'est de générale qu'une pathologie considérant, dans les deux règnes qui procèdent de la vie, la série de tous les êtres depuis les formes cellulaires autonomes jusqu'aux animaux supérieurs et à l'homme. Pour l'édification de cette pathologie que Charles Nicolle a brillamment esquissée, on trouvera dans l'œuvre que j'essaie de faire revivre de précieux documents.

C'est encore une donnée d'une portée générale que Viala énonce en signalant l'accoutumance des saprophytes à la vie parasitaire, c'est-à-dire la création de maladies nouvelles. Qu'il me soit permis de rapporter incidemment que, dès 1883, dans un livre devenu classique, j'avais interprété de la même façon « la genèse des contagions naissantes », idée que Maurice Nicolle devait reprendre avec éclat cinquante années plus tard.

Mêmes analogies encore entre l'accoutumance progressive aux toxiques (arsenic, sulfate de cuivre) autrefois observée par Viala, et les phénomènes de résistance *in vivo* de diverses espèces microbiennes, les trypanosomes notamment, aux médications récemment utilisées.

Les recherches de laboratoires inspirent des interventions qui sont aussitôt soumises à des essais contrôlés dans les conditions de la pratique, remises à l'étude si elles se révèlent insuffisantes ou inapplicables, largement diffusées dès qu'elles répondent au but poursuivi. La plupart des maladies sont reconnues passibles d'interventions prophylactiques ou thérapeutiques efficaces ; les études poursuivies en collaboration avec les viticulteurs achèvent la mise au point des techniques et réduisent le coût des applications.

C'est dans le même esprit que Viala aborde, en 1887, la lutte contre le Phylloxéra. Depuis plus de douze années, on combat sans espoir contre un parasite qui résiste à tous les traitements. On a fait appel aux plus illustres savants : Jean-Baptiste Dumas, chargé d'ans et de gloire, le baron Thénard ont prescrit sans conviction des remèdes illusoires. Planchon a pensé que les plants américains qui nous ont apporté le fléau pourraient, par une juste compensation, nous sauver du désastre. Les résultats sont décourageants : des plants réputés ré-

fractaires sont parasités et la plupart ne peuvent être acclimatés. On constate que le terrible Phylloxéra ne peut être atteint dans le sol où il trouve refuge, ni dans la plante, tuée bien plus sûrement. Il faut rechercher les conditions de la résistance connue de certaines vignes et tenter de les transposer dans la culture. Du problème résolu par Viala, je ne veux retenir ici que la méthode suivie. L'étude préliminaire de la résistance de la plante au parasite montre qu'il s'agit d'un caractère biologique acquis, devenu héréditaire chez certaines variétés et chez leurs croisements. La solution serait trouvée si certains des plants importés ne contractaient dans les terrains crétacés une maladie de la nutrition, la Chlorose, et devenaient inutisables par ce fait. Il faut donc déterminer par une expérimentation méthodique les espèces ou les hybrides résistant à la fois au Phylloxéra et à la maladie et, du même coup, aux principaux cryptogames pathogènes : le Mildiou et le Back Rot. Enfin il faudra répondre à la préoccupation légitime des viticulteurs : la greffe de ces plants résistants conservera-t-elle aux vins de France leurs qualités essentielles ?

Après dix années de recherches théoriques et pratiques, dans le laboratoire et sur le terrain, toutes ces questions sont élucidées : le vignoble français est reconstitué ; la méthode scientifique s'est révélée toute puissante.

Par la situation qu'il occupe et par les devoirs qu'elle lui impose, Viala doit toujours travailler en vue de buts utilitaires et prochains. A peine une solution est-elle trouvée qu'un nouveau problème se trouve posé. Et il en est ainsi pendant toute sa carrière. « Je tiens à bien marquer, dit-il, l'unité de direction qu'ont eue tous mes travaux dans la poursuite d'un même but : celui du relèvement et du progrès de la viticulture. Si j'ai étendu le but de mes recherches à des questions de science pure, en botanique, en cryptogamie et en biologie, j'ai toujours eu la préoccupation du côté agronomique... »

Mais il n'est point interdit de penser qu'il eût souhaité s'affranchir, à certains moments, de ce devoir professionnel tyrannique pour étendre bien au delà de ses proches limites le champ de ses investigations. Car Viala, et cette tendance se retrouve dans tous ses écrits, a le souci d'intégrer ses résultats dans de plus vastes ensembles. Sa collaboration occasionnelle avec Charrin n'a pas d'autre raison que son désir d'établir les rapports entre la pathologie végétale et la pathologie animale. Et Widal, qui fut l'un de ses parrains les plus actifs lors de sa candidature à l'Académie des Sciences, me disait l'originalité de ses vues sur la pathologie générale.

Viala aimait trop la science pour ne point se préoccuper du savant. Il ne cessa de revendiquer pour lui l'indépendance et la quiétude que donne la sécurité de l'existence. Mais il eut souscrit à l'évidente nécessité d'une discipline de la recherche en biologie. Son parfait bon sens eût protesté contre cette aberration de la recherche pour la recherche, de l'analyse en séries des éléments d'un postulat quelconque, aboutissant à une éruption de postulats dérivés partiels dont chacun sera repris isolément, le jeu continuant jusqu'à ce qu'ayant perdu de vue depuis longtemps le point de départ, on aboutisse à l'incohérence ou au non sens. C'est l'introduction dans l'investigation scientifique des procédés de la scolastique du moyen âge et du jeu subtil et vain des syllogismes.

Jean Perrin a parlé récemment de son projet de la « recherche dirigée » et

l'idée serait inquiétante, si elle n'émanait d'un savant tel que lui. Il faut souhaiter cette direction, si elle doit opérer le redressement d'errements devenus intolérables. Les sciences biologiques, la physiologie et la pathologie en particulier, sont encombrées d'une telle masse de notes et de notules que personne ne songe à les utiliser et que l'on renonce même à les répertorier. Le moment n'est pas éloigné où l'on devra reconstruire des édifices nouveaux, temples de la vérité provisoire, avec les seules notions essentielles qu'une critique sévère aura sauvées du déluge scientifique.

On ne trouvera pas d'exemple, dans l'œuvre de Viala, de ces procédés de travail ; il a toujours en vue un but précis et défini ; si, parfois, il ne peut l'aborder directement, on suit sans peine la voie parcourue pour l'atteindre. C'est la méthode cartésienne ; celle qu'ont suivie Lavoisier, Boussingault et Pasteur, méthode de clarté et de précision tout à la fois, respectueuse de l'exception, mais avide de généralisation et de synthèse.

*
* *

Viala croyait à la puissance rédemptrice de la science sur le plan matériel et il voyait en elle l'un des éléments de la grandeur d'un pays. Envoyé au Parlement, il réclamait une dotation d'un milliard pour les laboratoires. Il apparaît ainsi comme un précurseur du ministre actuel de la Recherche scientifique et il eût été enthousiasmé par l'entreprise d'organisation qui se poursuit en ce moment même.

Mais il pensait avant tout à la grande maison qui nous accueille en ce moment, où il enseigna pendant quarante années. Il revendiquait pour les études agronomiques la place éminente qui leur est due dans un grand pays essentiellement agricole ; il voulait créer un centre universitaire groupant toutes les disciplines agronomiques, distribuant un enseignement supérieur, centralisant la recherche dans le laboratoire et dans la pratique, et la diffusant au dehors.

Quelques jours avant sa mort, au cours d'une séance de l'Académie des Sciences, Viala m'entretenait de ses projets et ses paroles évoquaient en moi le souvenir d'un homme qui l'avait distingué au début de sa carrière, Eugène Tisserand, le grand directeur et le grand agronome. Car je percevais, à quinze années de distance, l'écho fidèle des confidences que me faisait, avec la merveilleuse lucidité d'esprit qu'il conserva jusqu'à son dernier jour, le grand vieillard que nous n'avons pas cessé de regretter.

Ainsi se rencontraient, dans le domaine de la pensée, deux hommes appartenant à des générations différentes, mais rapprochés par un commun idéal, par les mêmes espérances et aussi par une même affection. Vous me permettrez d'associer dans un même hommage de respect et de gratitude, Eugène Tisserand, le fondateur de l'Institut agronomique, et Pierre Viala, le maître qui l'illustra par son enseignement et par sa science.

Emmanuel Leclainche,
président de l'Académie des Sciences.

ACTUALITÉS

Chronique méridionale hebdomadaire

Sur la valeur des plants de deux ans. — On a rapporté ici les raisons pour lesquelles on a beaucoup planté et on plantera beaucoup cette année. D'une manière générale, les pépinières de 1936, établies tardivement et dans des conditions défectueuses, n'ont donné que de médiocres résultats tant par la mauvaise reprise des boutures ou des greffes-boutures que par leur faible développement. Les plants de 1936, à la fois peu nombreux et de peu de qualité, ont donc été enlevés de bonne heure chez les viticulteurs-pépiniéristes. Les résultats des pépinières de 1935 avaient, par contre, été bien meilleurs ; on avait alors bien moins planté, et un notable stock d'invendus demeurait entre les mains des négociants.

On sait bien comment les choses se passent alors : les invendus sont rasés, leurs racines et leurs pousses sont coupées au plus près, puis ils sont remis en pépinière pour y faire un séjour d'une année, à un espacement qui n'est pas très différent de celui qui est adopté dans les pépinières normales. En d'autres cas, et lorsque ces invendus ne sont pas arrachés pour la vente, ils sont laissés en pépinière et ne subissent que l'ablation de la pousse.

Dans les deux cas, ces plants racinés ou ces greffés-soudés qui ont ainsi effectué un séjour de deux années en pépinière sont proposés et mis en vente sous la désignation de plants de deux ans et quelquefois sans aucune désignation spéciale, ce qui ne devrait pas être. Il est cependant assez facile de les distinguer des plants de l'année, en dépit des soins qui auront été pris pour assurer leur rajeunissement : la tige du raciné ou du greffé-soudé normal ne présente que deux couches de bois (une année pour le sarment aoûté et une année pour le séjour en pépinière), alors que la tige du raciné ou du greffé-soudé de deux ans en présente évidemment trois. La troisième couche est quelquefois peu apparente parce que très réduite.

La question se pose de connaître la valeur de ces plants de deux ans relativement à celle des plants normaux, de savoir aussi s'ils peuvent être utilisés sans compromettre l'avenir du vignoble à établir et de déterminer enfin les risques auxquels on s'expose lors de leur emploi. Ces questions reçoivent généralement une prompte réponse des praticiens. La plus grande partie ne veut pas en entendre parler, parce qu'ils se développent moins bien après la mise en place que les plants de l'année et qu'ils entraînent une reprise défectueuse à la mise en place. L'autre partie tient quelquefois aux plants de deux ans dans certaines circonstances particulières. Et ces circonstances sont celles où l'on recherche plus particulièrement des sujets de gros diamètre : tel est le remplacement des man-

quants. Nous avons d'ailleurs dit ici ce qu'il fallait penser de cette manière de faire. En fait, il serait très difficile de trouver la trace d'un engouement visible en faveur de l'emploi des plants de deux ans et plus, et il n'est généralement fait appel à eux qu'après l'épuisement des plants normaux alors qu'il n'est possible d'effectuer un choix que sur des fonds de magasin. Ils sont donc, semble-t-il, un pis-aller. Que peut-on en penser ?

Une *plantation* n'est, en réalité, qu'une *transplantation*, qui consiste à transporter le jeune plant de la pépinière à son emplacement définitif.

Si l'on traite ainsi un plant d'un an, on observe que sa vigueur en place est beaucoup plus grande, l'année de la plantation que n'était sa vigueur en pépinière : c'est d'ailleurs cet effet qui est recherché. Si l'on s'avise, par contre, de transplanter de cette manière une souche de 15 ans, les résultats s'avèrent beaucoup moins heureux. La souche transplantée voit sa vigueur diminuer fortement et elle ne se remet jamais de ce traitement. C'est que la transplantation est, en elle-même, une opération nuisible.

Il semble bien qu'elle nuise surtout par la suppression brutale du système radiculaire ; la très grande surface utile que présente celui-ci chez une souche âgée et même chez un plant de deux ou trois ans est réduite à zéro lors de la plantation, puis regagne au cours de l'année la superficie qui peut se former en quelques mois et qui n'est jamais très considérable.

Cet inconvénient est de faible importance lorsqu'il s'agit de la plantation de plants de l'année dont le système radiculaire est encore de faible surface et peut être supprimé sans que la plante subisse une secousse très violente. Pour fixer les idées, nous pouvons très bien admettre que la surface radiculaire utile qui est S en pépinière devient O à la plantation et regagne dans l'année une valeur souvent plus grande que S : la puissance augmente. Les vieilles vignes ont une surface radiculaire utile beaucoup plus grande, 10 S par exemple ; cette surface est ramenée aussi à O lors de la transplantation, mais elle ne redevient que S ou 2 S au cours de l'année qui suit : la puissance diminue. Et c'est ainsi que se sont comportées des souches de Terret noir que nous avons transplantées en 1936 : très puissantes en place, elles n'ont atteint à leur nouvel emplacement que le dixième de leur ancienne vigueur et cela bien que l'opération ait été effectuée avec tous les soins voulus.

Cet effet des transplantations, cet effet nuisible, est certainement plus marqué pour les plants de deux ans que pour ceux de l'année et, pour les premiers, il doit être plus apparent chez les plants qui ont séjourné 2 ans sans interruption en pépinière que pour ceux qui en ont été enlevés pour y être ensuite remis. En somme les jeunes plants en souffrent d'autant plus qu'ils ont davantage de racines et que celles-ci sont plus âgées. Et voilà qui nous fait préférer l'emploi des plants de l'année à celui des vignes plus âgées.

Il faut tout de même tenir compte de beaucoup d'autres choses. La puissance du jeune plant en place dépend non seulement de l'intégrité et de la surface (ou volume ou poids) utile du système radiculaire, mais aussi des conditions qui président aux échanges entre les racines et la couronne. L'étude de ces échanges ramenée sommairement à celle de la circulation de l'eau dans les tiges montre qu'ils sont liés, quant à leur aisance, aux conditions de la végétation précédente.

C'est qu'ils s'effectuent surtout par les vaisseaux les plus jeunes et non pas par le bois le plus âgé. Dans ces conditions, les jeunes pousses seront d'autant mieux alimentées en eau et donc plus vigoureuses qu'il y aura davantage de vaisseaux formés au cours de la végétation précédente, c'est-à-dire au cours de l'année en pépinière. Et les vaisseaux seront d'autant plus nombreux et de plus grand diamètre que cette végétation sera plus puissante.

Il apparaît donc qu'un développement puissant en pépinière entraîne un développement vigoureux en place et cela est aussi vrai pour les plants de un an que pour ceux qui sont plus âgés. Mais, d'autre part, comme nous l'avons vu plus haut, le succès de la transplantation est, en quelque sorte, lié à l'âge du plant.

En ne considérant que ces deux éléments du problème, ce qui revient à tenir tous les autres comme égaux, on peut être conduit à préférer les plants de un an ou, inversement, ceux de deux ans.

On a toutefois la conviction que ceux-ci ne sauraient, en aucun cas, être préférés aux plants vigoureux et bien aoûtés de l'année. Ils ne constituent, et c'est là l'avis général, qu'un pis-aller.

Cette brève discussion nous a permis de constater une fois de plus l'impossibilité dans laquelle on se trouve d'enfermer les faits de la pratique dans des disciplines rigides. Dans presque toutes les conjonctures, le praticien est en face de ses responsabilités ; c'est lui qui juge ; nous ne prétendons point ici le dégager de ce souci, mais lui donner les moyens de dire son mot en connaissance de cause.

Porte-greffes pour la Gironde. — Un « lecteur girondin » pose un certain nombre — un grand nombre — de questions sur les conditions du choix du sujet dans les graves bordelaises.

Il n'est pas possible, le plus souvent, d'y faire appel au Riparia Gloire de Montpellier qui se développe mal en sols maigres, ce qui est le cas, secs en été du reste. Les variétés de Rupestris et les hybrides de cette espèce tels que les Berlandieri × Rupestris ne conviennent pas non plus parce que leur puissance excessive agit défavorablement sur la qualité. Les hybrides Vinifera × Rupestris (1202 C, Aramon Rupestris Ganzin N°s 1, 2, 9, nous ne connaissons pas de N° 7) ont le même défaut quand ils sont jeunes et n'influent favorablement sur la qualité des greffons que lorsqu'ils sont âgés, et dans certains cas seulement.

Nous éprouvons peu d'enthousiasme pour l'emploi des Riparia × Rupestris (3309 C, 3306 C), dont l'action sur la maturité ne s'exerce pas favorablement. Il ne nous paraît pas non plus nécessaire de recourir à l'emploi des hybrides de Cordifolia (106-8 Mt-de-Gt.) dont l'adaptation est peu étendue.

Par contre, les hybrides de Riparia-Berlandieri, résistant au calcaire, acceptant bien mieux que le Riparia les sols maigres, agissant heureusement sur la qualité des produits, paraissent convenir à la situation ; voici ce qu'il faut pour faire un choix : 34 E.M., 420 A, B et C de Mt-de-Gt., Phœnix-Gauthier, 161-49 C, 7501 et 7605 Cl., 5 BB et 8 B de Teleki etc... On dit du 420 A qu'il manque d'affinité pour le Merlot : ce ne doit pas être très sérieux.

Le 4010 C peut aussi être essayé.

JEAN BRANAS.

Chronique vinicole girondine (1)

La saison d'hiver et les loisirs qu'elle laisse aux viticulteurs, entre deux journées de beau temps consacrées à la taille, ramène l'attention sur des préoccupations plus économiques que techniques. C'est d'abord la *vente des vins*, pratiquée actuellement à des prix en hausse très nette par rapport au début de l'an dernier, puisqu'on cote 140 à 150 fr. le degré tonneau pour les ordinaires, plus bien entendu pour les grands vins qui cependant sont loin d'avoir retrouvé leur écoulement d'antan. Débouchés limités, clients impécunieux demeurent les raisons de cette mévente, auxquelles s'ajoutent les nouvelles règles de la vie moderne. Finis les longs dîners prolongés les coudes sur la table devant des verres jamais vides. De nos jours, Madame invoque la pénurie et les exigences du personnel, Monsieur déclare impossible la consommation de vieilles bouteilles dans une cave où les fagots ont cédé la place à la chaudière du chauffage central, et les invités sont conviés au restaurant, en un repas rapide, standardisé !

Depuis quelques mois, les *salaires* font l'objet de vives discussions entre propriétaires et ouvriers ; ceux-ci réclamant un relèvement comparable à celui appliqué dans l'industrie, ceux-là invoquant et, non sans raison, la mévente. Une commission départementale mixte a arrêté un projet de contrat collectif précisant les heures de travail, les conditions de couchage et nourriture, les droits syndicaux... Les clauses relatives aux salaires seront débattues au sein de commissions régionales. Ces commissions ont déjà commencé leurs travaux, préparant ainsi, à l'avance, l'application de la prochaine loi relative aux contrats collectifs de travail en agriculture. Quelques syndicats professionnels ont d'ailleurs déjà réussi à mettre au point une entente entre patrons et ouvriers, tel un syndicat mixte de l'Entre-Deux-Mers qui a récemment publié les taux suivants. Prix faits (façons d'hiver) : taille de la vigne 40 à 50 fr. les 100 pieds suivant végétation ; enlèvement des bois (fagots attachés et mis au bout des rangs), 25 fr. les 100 pieds ; pliage des astes y compris la ligature des pieds, 15 francs les 1.000 pieds. Prix des journées : hommes, 18 fr. et un litre de vin pendant l'hiver, 20 fr. et un litre de vin pendant l'été. Femmes : hiver 8 fr., été 9 francs. Domestiques soigneurs 500 francs par mois, non soigneurs 450 fr. par mois. Domestiques logés et nourris 200 francs par mois.

Quant aux *appellations d'origine*, acquits verts et acquits « bulle » font toujours l'objet de vives discussions. Par suite de la parution très tardive des décrets et aussi de l'indifférence manifestée par le commerce à cet égard, la quantité de vins qui bénéficiera cette année d'une appellation contrôlée est très réduite. Et cependant les conditions imposées pour l'appellation Bordeaux étaient bien douces, tant en ce qui concerne le degré minimum que la production moyenne à l'hectare. Les chiffres suivants se passent de commentaires. Pour le département de la Gironde, sur 3.282.335 hl. récoltés en 1936, 2.450.038 hl. bénéficieront de l'ancienne appellation et 288.004 hl. de l'acquit vert. L'appellation contrôlée Bordeaux a été réclamée pour 138.596 hl., Médoc pour 2.307 hl., Haut-

(1) Nous sommes heureux d'insérer la première chronique de notre collaborateur girondin, qui tiendra désormais régulièrement sa place à côté de nos autres amis de Bourgogne, de Champagne, d'Alsace, du Midi, de Touraine, Charentes, etc...

Médoc 6.274 hl., Sauternes 18.907 hl., Saint-Emilion 57.694 hl., Blayais et Bourgeais 6.388 hl., Sainte-Croix-du-Mont 17.741 hl., Barsac 8.428 hl., Cérons 7.427 hl., Loupiac 6.212 hectolitres.

A. D.

Chronique tourangelle

Ainsi que nous l'avions prévu, et même annoncé, notre récolte en Touraine a été particulièrement déficitaire.

Les déclarations de récolte pour le département d'Indre-et-Loire n'ont donné que 406.134 hectos en 1936, alors qu'en 1935 elles avaient été de 1.029.436 hectos et en 1934 de 1.653.436 hectos.

La moyenne de production à l'hectare est tombée de 55 hectos 50 en 1934, année à peu près normale, à 36 hectos en 1935, enfin cette année dernière, à 15 hectos 68.

Dans la région délimitée Vouvray, elle n'a été que de 11 hectos 30 en moyenne pour les huit communes ayant droit à l'appellation. La commune de Vouvray même a été un peu plus favorisée, sa moyenne a été de 14 hectos.

Production de 18.000 hectos au total pour l'appellation Vouvray dont 8.126 hectos fournis par la commune mère.

Dans l'ensemble de notre département, toute petite récolte, mais satisfaisante qualité en général, surtout dans les blancs. Nos pinots tard vendangés ont donné des vins bien équilibrés, fruités, et de bons degrés. Ils seront de tenue et de sûre conservation.

Les rouges ramassés beaucoup plus tôt ne sont pas aussi réussis. Ils sont moins appréciés, manquent d'ampleur et même un peu de couleur.

Les cours, fort heureusement pour la propriété durement éprouvée, sont en hausse très marquée sur ceux de l'an passé qui étaient vraiment par trop insuffisants. Mais, malgré ce relèvement des prix, nos vignerons seront encore cette fois bien loin de pouvoir retrouver dans la vente de leur récolte le montant de leurs débours de l'année.

Par suite de cette réduction si considérable de notre production, les demandes, au début de la saison, ont été nombreuses et actives. Elles ont porté principalement sur les vins vieux qui se sont enlevés en hausse. Il ne reste plus à l'heure présente en cave que très peu de vins des années antérieures.

Sur le Cher, la plus grosse partie des rouges de 1936, de qualité courante, ont trouvé acquéreurs au prix de 17 fr. le degré hecto, quelques-uns même 20 fr. Les blancs en bons ordinaires ont été demandés à 20 francs.

Le commerce a bien essayé de résister à ces prix, mais la propriété qui disposait de très petites quantités, a tenu bon. Il y a eu dans les transactions en fin d'année un arrêt nettement marqué. Elles semblent devoir reprendre incessamment. En effet, de nouvelles demandes d'achats sont constatées un peu de tous côtés. Aussi pour les petites quantités demeurées à la propriété, les prix paraissent-ils devoir non seulement se maintenir, mais sans doute progresser très légèrement. Le commerce a été gêné par les nouvelles mesures qui lui ont été imposées, et aussi, et surtout peut-être, par les menaces de poursuite pour hausse des cours.

On comprend d'autant plus aisément les hésitations du commerce et sa réserve, sa résistance aux achats, que nous devons constater qu'il était amené à se réapprovisionner le plus souvent à des prix plus élevés que ceux auxquels il lui était possible de vendre ses propres stocks à la clientèle de détail.

Telle est la situation pour nos vins courants. Celle des vins fins est à peu près la même. Ils ont atteint, eux aussi, des prix plus avantageux que ceux appliqués l'an passé et une bonne partie des réserves anciennes a déjà quitté les caves des propriétaires.

Dans la région de Bourgueil, les bretons nouveaux ont débuté à 500 fr. les 220 litres pour atteindre successivement le prix de 550 et même 600 francs.

Les « Chinon » se sont présentés avec des prix plus élevés : à 550 fr. les 220 litres pour être cotés rapidement 650 et même 700 fr. les 220 litres, nu. On demande pour les 1934 pris à la propriété 900 fr. et même 1.000 les 220 litres, nu.

Dans la région de Vouvray, même fermeté des cours. Les premiers achats ont été consentis sur la base de 700-750 fr. les 250 litres nu, bourre et balle, et ont atteint rapidement ensuite 825 fr. Pour les meilleurs, on demande depuis 500 fr. l'hecto, soit 1.250 fr. les 250 litres au clair, livrables février, mars. Il ne reste pour ainsi dire plus de vins vieux dans les caves de nos vignerons.

Le Syndicat de défense et la municipalité de Vouvray, pour favoriser et faciliter la vente des vins de la région délimitée, ont encore cette année organisé une importante foire aux vins, avec une exposition annexe de gastronomie et un concours réservé aux fromages de chèvre de la région Vouvray dénommés Vouvrillet.

Grosse affluence à Vouvray pendant toute la durée de la Foire qui s'est développée du samedi matin 9 janvier au lundi soir 11 janvier. On a compté environ 10.000 entrées le dimanche, mais malgré cette affluence, les transactions ont été peu nombreuses : beaucoup de curieux, peu d'acheteurs. Il en a été de même pour la foire aux vins de Tours qui a eu lieu quelques jours plus tard, du 30 janvier au 1er février.

Grande Foire aux vins de Vouvray

Programme

1re Section. — Présentation des vins de « Pinot », récoltés dans la région délimitée.

2e Section. — Exposition des produits.

1re division : volailles mortes plumées ; A. Gélines de Touraine ; B. autres races ; C. oies, dindons, pintades, canards, pigeons.

2e division : lapins de ferme dépouillés (toutes races).

3e division : produits de laiteries ; A. lait, crème, beurre ; B. fromages camembert de Touraine ; C. fromages pur lait de chèvre (formes diverses).

4e division : œufs.

5e division : fruits ; A. fruits frais (poires, pommes, etc.) ; B. fruits préparés (pruneaux, confitures de fruits).

Ce programme sera complété, notamment en ce qui concerne la désignation des récompenses dans les diverses catégories.

Mais comme les stocks en caves sont peu importants, il n'y a pas à se préoccuper de cet arrêt momentané des ventes à la propriété. Les caves seront sûrement et facilement vidées pour la prochaine récolte qui sera, il faut l'espérer, plus avantageuse et plus abondante que celle de ces dernières années.

Malgré l'insuffisance des transactions réalisées dans nos foires locales, elles entrent de plus en plus dans nos mœurs. Il faut reconnaître qu'elles sont très suivies, non seulement par le public régional, mais aussi par les étrangers à nos départements qui viennent, au cours de ces manifestations, se rendre compte de la valeur relative et de la qualité de la production locale. Si des affaires ne sont pas réellement traitées, au cours de cette prise de contact entre la propriété, le commerce et la consommation, elles n'en sont pas moins amorcées et préparées. Ce qui le prouve, c'est le nombre croissant chaque année des exposants et des visiteurs. Quelques-unes de ces manifestations sont soigneusement préparées et longtemps à l'avance. C'est ainsi que Vouvray a déjà arrêté les grandes lignes de son programme et fixé la date de cette manifestation pour 1938 :

« Dans le but de faire apprécier de plus en plus et de valoriser les produits gastronomiques déjà renommés de la Touraine, et de créer, parmi les producteurs, une émulation pour obtenir des produits encore plus parfaits, le Comité de la grande Foire aux vins de Vouvray organise une grande exposition de produits laitiers et basse-cour qui aura lieu en même temps que la Foire aux vins des 8, 9, 10 janvier 1938.

« Cette exposition sera ouverte à tous les producteurs du département d'Indre-et-Loire ; des récompenses seront prévues. »

Dans toute notre Touraine, les vignes sont, d'une manière générale, mieux préparées qu'elles ne l'étaient l'an passé à pareille époque. Plus poussées, plus vigoureuses, dans l'ensemble, elles offrent un bois de taille excellent. Beaux sarments mûris, avec peu de moelle ; nos vignerons seraient assez disposés à envisager l'avenir d'une manière favorable, s'ils ne commençaient à s'inquiéter de la persistance d'un hiver trop doux et trop humide. Ils redoutent les gelées de printemps, fort possibles, après une saison aussi peu normale, sans gelées, sans froids sérieux. L'aspect général du vignoble reste satisfaisant ; tous les travaux ont pu être faits sans trop de difficultés, malgré un temps nettement défavorable. Toutes les façons : labours, amendements, remplacements, et taille, s'effectuent normalement. Cette dernière est très avancée, je dirai volontiers presque trop avancée si par malheur nous avons des gelées blanches en avril ou mai.

Le décret du 8 décembre 1936 fixant les conditions imposées aux vins de Vouvray d'origine contrôlée a été, en général, bien accueilli dans l'ensemble de la région délimitée. Quelques-uns pourtant auraient voulu que le degré minimum fixé à 10° soit abaissé à 9° ; des protestations se sont produites, mais les mécontentements s'atténuent.

Les viticulteurs, dans leur majorité, comprennent la nécessité de protéger les vins d'origine et l'obligation qu'on a de leur imposer un maximum de production et un minimum de degré.

Le commerce qui était, au début, assez hostile aux mesures prescrites, se montre maintenant nettement favorable à l'application du décret. Déjà, la plupart des négociants exigent de leurs fournisseurs l'acquit vert

Il faudra, sans doute, encore un certain temps pour que les dispositions concernant les vins d'origine contrôlée soient bien comprises et acceptées de tous, mais à en juger par l'évolution qui s'est produite depuis quelques jours, on peut espérer que la période d'adaptation sera moins longue et moins difficile qu'on ne pouvait le penser au début. Elle sera d'autant plus courte que le grand public s'intéresse aux origines contrôlées et que certains consommateurs commencent à s'inquiéter des pièces de régie de couleur verte qui doivent leur apporter une garantie qu'ils n'ont jamais eue jusqu'à ce jour.

Il était vraiment nécessaire de tenter de mettre un terme aux exagérations, aux abus de certains vendeurs, qui, sous la dénomination de Vouvray, offraient et vendaient trop facilement toutes sortes de produits, des vins quelconques, sans caractères, n'ayant connu que de fort loin les coteaux ensoleillés de la région de Vouvray.

L'application sérieuse et bien comprise de la réglementation ne peut que favoriser les producteurs, les commerçants consciencieux, tout en protégeant le consommateur par trop souvent trompé ! — Ce sera, en fin de compte, bénéfice pour tout le monde.

Ch. Vavasseur.

Chronique d'Alsace

L'hiver présent qui, au dire des météorologistes, devait être d'une rigueur extrême, a jusqu'ici fait mentir les prophètes. Digne successeur du déplorable été de 1936, il nous a surtout apporté d'épais brouillards et des pluies abondantes. La plus basse température que nous ayons enregistrée à ce jour était — 6° le 28 janvier. Par contre, à l'ombre, le thermomètre marquait +12° le 4 février.

Aussi la végétation est-elle très en avance, plus que nous ne l'avons jamais vue à pareille époque. Les premières fleurs, hépatiques et primevères, s'ouvrent dans les bois, et aux expositions chaudes la pointe des bourgeons à fruit des pêchers est déjà teintée de rouge. La sève a recommencé à circuler dans les plants. Malgré les avantages qu'un vrai hiver présente pour la culture, on ne peut plus souhaiter l'arrivée — toujours encore possible — des grands froids, car ils risqueraient de causer de graves dommages, en particulier à la vigne. Si les jours très rigoureux de février 1929 (jusqu'à — 26°) n'ont pas fait plus de mal aux vignes, c'est qu'ils avaient été précédés de longues semaines de gelées plus ou moins fortes, et que la sève était tout à fait arrêtée. Il n'en serait certainement pas de même cette année-ci.

Les travaux des vignes ont été assez activement poussés quand le temps l'a permis. En bien des endroits, on a procédé à des défoncements assez importants. Non pas qu'il soit question d'agrandir le vignoble qui, bien au contraire, tend plutôt à diminuer. Mais les vignes trop âgées doivent être remplacées et, bien souvent aussi, celles atteintes par le Phylloxéra. Dans certaines communes, une partie importante du vignoble est condamnée, soit que les porte-greffes, mal adaptés au terrain, ne se soient pas montrés résistants, soit qu'elles possèdent encore des vignes franches de pied que l'insecte fait périr. En 1934 et 1935, années chaudes et sèches, ses progrès ont été particulièrement sensibles.

Les grosses exploitations emploient des charrues défonceuses, tandis que les

petits vignerons s'en tiennent toujours encore au défoncement à la main. S'il est infiniment plus coûteux, il a le grand avantage de mélanger mieux la terre et de donner un sol moins fissuré, plus rapide à se tasser. Il est du reste le seul possible dans les petites parcelles comme on les rencontre dans les coteaux raides et terrassés des meilleures expositions.

La taille est commencée un peu partout, mais on attend que les terres soient moins gorgées d'eau pour la pousser activement. On ne se plaint pas du bois qui est suffisamment aoûté, là du moins où ni le Mildiou ni les gelées précoces n'ont provoqué la chute prématurée des feuilles.

Les vins ont été soutirés, en général, au début de janvier. Ils se clarifient bien et sont plaisants, légers et rafraîchissants. On en rencontre dont la qualité est très supérieure à la moyenne.

Les prix sont très fermes et les vignerons qui n'ont pas des besoins urgents de trésorerie ne se pressent pas pour conclure des affaires. Les bons Silvaner se traitent un peu au-dessus de 200 fr. l'hectolitre, Pinots et Riesling valant presque le double.

Le vigneron devrait donc être satisfait de ces prix, bien supérieurs à ceux d'il y a un an. Mais il ne peut pas oublier :

1° Qu'il a moins à vendre ;

2° Que sa récolte a été difficile à disputer aux maladies et lui a coûté plus de travail et d'argent que celle de 1935 ;

3° Que les produits qu'il doit acheter montent de jour en jour. Le sulfate de cuivre a sensiblement doublé de prix, le soufre est en forte hausse, ainsi que les outils de culture, les pulvérisateurs, les échalas, le fil de fer, les porte-greffes et les greffés racinés, la main-d'œuvre dont il a besoin, l'avoine et la paille du cheval qui travaille sa vigne, et tout à l'avenant. Dans ces conditions, est-il mieux situé qu'il y a un an, et où est son profit ?

L'Association des Viticulteurs d'Alsace vient de fêter le 25e anniversaire de sa fondation. Nous y reviendrons dans une prochaine chronique.

Truttenhausen, le 10 février 1937.

E. DE TURCKHEIM.

Circulaire du directeur général des Contributions indirectes

Viticulture. — Echelonnement. — Libération d'une troisième tranche de la récolte de 1936

Un décret, qui paraîtra prochainement au *Journal officiel*, libérera, sur la récolte de 1936, une nouvelle tranche de trois dixièmes.

Les possibilités de sortie de la propriété se trouveront, ainsi, portées de quatre à sept dixièmes, avec minimum de 300 hectolitres par exploitation. Il ne sera donc pas nécessaire d'établir des décomptes pour les productions inférieures à cette limite.

Conformément aux instructions données par lettre autographiée N° 2172 du 28 décembre dernier, les calculs d'échelonnement portent, désormais, sur la totalité de la récolte, puisque celle-ci n'est pas soumise au blocage.

MM. les Directeurs sont priés de bien vouloir surveiller la parution du décret,

qui sera vraisemblablement inséré sous la rubrique du Ministère de l'Agriculture. Dès sa publication, ils prescriront au service de réviser les décomptes d'échelonnement, dans le plus court délai possible.

BOISANGER.

Une lettre de M. Semichon

Messieurs les Directeurs de la *Revue de Viticulture*,

Vous avez jugé intéressant pour vos lecteurs de reproduire dans la Revue de larges extraits d'un exposé de « l'Evolution de l'œnologie » que j'avais développé le 5 novembre à la Société d'Agriculture de l'Aude sur la demande de son président.

Je m'étais efforcé de présenter ce tableau de l'histoire de 50 ans d'œnologie sous un regard très général, sans aucune acception de personnes.

Vous avez cru bon d'insérer dans la Revue une dissertation de M. Barbet sur « le Vin irréprochable », dans laquelle il m'a pris à partie de façon discourtoise.

J'ai cru poli de lui répondre en soulignant le but personnel et intéressé de son intervention, lequel n'a rien à voir avec le sujet que j'ai traité.

A nouveau vous ouvrez vos feuilles à M. Barbet, lui permettant de se dresser en censeur qui se croit autorisé à apprécier la valeur des œnologues à la réclame gratuite qu'ils sont susceptibles d'apporter ou de refuser à son industrie.

Il serait vraiment trop facile de montrer le ridicule de son attitude quand il prétend que je le traite à coups de poing — sans doute pour faire oublier ses coups de griffe ! — Mais voici qu'il sollicite de moi « *un coup d'épaule* » !... Dites-lui donc, je vous prie, que je n'ai aucune raison de l'épauler dans ses projets, et que la profession d'œnologue « dans laquelle, dit-il, *j'ai tâché de briller* », ne crée pas pour ceux qui l'ont embrassée l'obligation de tomber en extase devant les rêves de M. Barbet.

C'est en vain qu'il cherche à m'engager dans une polémique sur la valeur de ses théories et de ses procédés. Dans l'avant-dernier numéro de la Revue, il nous a servi cette perle. J'aurais écrit dans le *Progrès Agricole* « en 1909 » — notez bien la date — une phrase qu'il présente comme « *ma conclusion emphatique* » du « *succès relatif* » que j'ai obtenu par ma méthode de la « superquatre ». — Or cette méthode a été découverte et appliquée quelque *vingt ans plus tard, de* 1926 *à* 1929 !... Le lecteur saura apprécier toute la saveur d'un tel procédé de discussion. M. Barbet comprendra-t-il pourquoi il ne me plaît pas de polémiquer avec lui ? ....

Je vous prie d'agréer, Messieurs les Directeurs, mes très distingués sentiments.

LUCIEN SEMICHON.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° 1/2, 165 fr. et au-dessus; 10°, 170 fr, et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. Vin blanc supérieur, 195 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 200 fr. et au-dessus; 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 225 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 490 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 530 fr.; Picolo, 600 fr.; Bordeaux rouge vieux, 900 fr.; Bordeaux blanc vieux, 900 fr.; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 3.400 à 3.800 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. — Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 15.500 à 17.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 8.000 ; 2es crus, 4.200 à 5.000 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.000 à 2.500 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 3.500 à 4,500 fr. ; Graves, 3.200 à 4.200 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 250 à 300 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 420 à 475 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 500 à 600 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 300 à 375 fr. Vins blancs de Blois. 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr.; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50; Rouges, 9 fr. » à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr.; Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Vins de 1936 : Muscadet, de 650 à 700 fr.; Gros plants, 300 à 400 fr. la barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouges, de 14 fr. 75 à 15 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, à 15 fr.

MIDI. — *Nîmes (15 février 1937).* — *Cote officielle :* Aramon et Blanc de Blanc, 15 fr. » à 15 fr. 50; Montagne, 8°5 à 10°, 14 fr. 75 à 15 fr. 25; Clairettes, » fr. » à » fr. »; Costières, 15 fr. » à » fr. »; Rosés, 15 fr. » à 15 fr. 50; Vins de Café, 16 fr. » à 17 fr. ».

Montpellier (16 février). — Vins rouges 1936, 14 fr. 25 à 15 fr. ». Blanc de blanc, 15 fr. » à » fr. ». Rosés, 15 fr. 25 à 15 fr. 50; Vins de Café, 16 fr. à 16 fr. 50.

Béziers (12 février). — Récolte 1936 : Rouges, 15 fr. » à 15 fr. 50. Rosés, » fr. » à » fr. ». Blancs, » fr. » à » fr. ».

Minervois (14 février). — Marché d'Olonzac, 14 fr. 75 à 15 fr. 25 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (11 février). — Vins rouges 8°5 à 11°, 14 fr. 50 à 15 fr. ». Chambre de commerce.

Carcassonne (13 février). — Vins rouges 8° à 11°, de 14 fr. 75 à 15 fr. 25.

Narbonne (14 février). — Vins rouges de 14 fr. 50 à 15 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 143 fr. le quintal, orges, 105 fr. à 110 fr. ; escourgeons, 105 fr. à 110; maïs, 100 fr. à 105 fr. ; seigle, 112 fr. » à 115 fr. » ; sarrasin, 93 fr. à 97 fr. ; avoine, 113 fr. » à 115 fr. ». — Sons, 70 à 75 fr. — Recoupettes, 70 à 74 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 65 à 100 fr., saucisse rouge, de 65 à 90 fr. ; Sterling, 55 à 62 fr. ; Nouvelles d'Algérie, 100 à 170 fr. ; du Midi, 240 à 260 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 140 fr. à 180 fr. ; paille d'avoine, de 150 fr. à 190 fr. ; paille de seigle, 140 à 180 fr. ; luzerne, 160 fr. à 240 fr. ; foin, 160 fr. à 240 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr. ; féveroles, de 64 fr. à 66 fr. ; sainfoin, 160 fr. à 165 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de palmiste, les 100 kgs, 69 à 72 fr. ; Coprah, 106 fr. ; Arachides extra blancs, 101 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 232 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 14 fr. ». — Veau, 6 fr. à 14 fr. 70. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 80 à 9 fr. 80. — Longe, de 8 fr. » à 12 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. le kg, — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse. 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux. 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (riche), 14 fr. 80; sulfate de potasse 46 %. 80 fr. 20; chlorure de potassium 49 % 59 fr. ». — *Engrais azotés :* Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 13,5 % d'azote de 87 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 75 fr. » à 77 fr. » les 100 kgs; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 85 fr. 50 à 90 fr. 50. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral, (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 32 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 42 fr. 50. — **Phosphates :** Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 98 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité 7 fr. » ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 113 fr. » ; trituré, 94 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 237 à 239 fr. les 100 kgs; neige, 238 fr. 50 ; Verdet, 575 à 600 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux agricole** 1/2 éteinte, 62 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 75 fr. par 10 tonnes. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 grs par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kilos. — **Bouillie cuprique** 60 % = 310 à 330 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 350 à 480 fr. — Mandarines, 350 à 600 fr. — Poires de choix, 700 à 1.200 fr. ; communes, 80 à 140 fr. — Pommes choix, 350 à 650 fr. — Pommes communes, 60 à 180 fr. — Dattes, 350 à 700 fr. — Bananes, 375 à 425 fr. — Noix, 500 à 600 fr. — Marrons français, 150 à 250 fr. — Choux de Bruxelles, 20 à 90 fr. — Artichauts, 200 à 275 fr. — Choux-fleurs, 70 à 275 fr. — Oseille, 100 à 200 fr. — Epinards, 80 à 140 fr. — Tomates, 400 à 650 fr. — Oignons, 40 à 80 fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues du Midi, 220 à 400 fr. le 100. — Endives, 80 à 120 fr. — Haricots verts, 1.000 à 1.800 fr. — Carottes, 60 à 110 fr. — Crosnes, 450 à 550 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.